










*slasni zalogaji!*




# VARIVO OD SLANUTKA I BLITVE

3 kašike maslinovog ulja, 1 mali luk (60 g), 2 čena belog luka, 480 g kuvanog slanutka, 100 g blitve, 1 seckani paradajz, 1 kašičica šećera, so, biber, ½ ljute papričice, 1 kašika začina C.

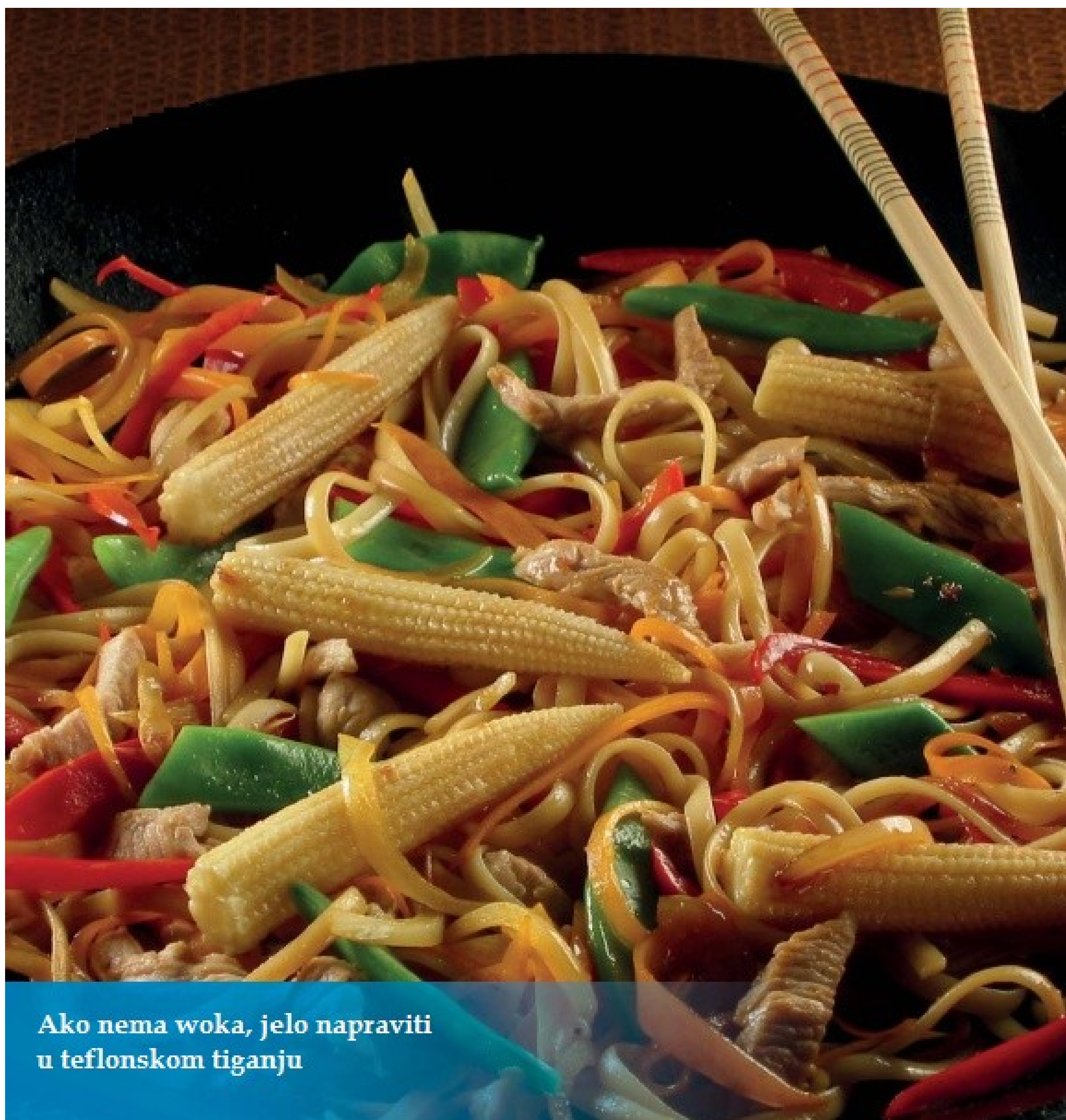
Na maslinovom ulju propeći naseckani luk, a zatim dodati izgnječeni beli luk i seckani paradajz. Dodati začin C, šećer i narezanu ljutu papričicu, pa dinstati uz podlivanje vodom 5-10 min. Dodati slanutak i preliti vodom (oko 700 ml). Kad provri umešati narezanu blitvu i kuvati 5-10 min. Po potrebi posoliti, pobiberiti i služiti toplo s propečenim hlebom.




# ŠPAGETI SICILIJANA

20 g fileta inćuna, 100 ml mleka, 80 ml ekstra devičanskog maslinovog ulja, 120 g luka, 1 patlidžan (230 g), 1 zelena paprika (150 g), 2 čena belog luka, 2 seckana paradajza, 1 kašika sveže naseckanog bosiljka, 5 crnih maslina, 350 g špageta, krupna morska so, 1 kašika začina C, bosiljak.

Inćune staviti u malu posudu, uliti mleko tako da ih prekrije i ostaviti da stoje 10 min. da se izvuče slani ukus. Dobro ih osušiti i naseckati. U tiganju zagrejati ulje. Dodati naseckani luk, papriku i patlidžan narezane na kockice i propeći na jačoj vatri da omekšaju. Zatim dodati beli luk i 1 kašiku začina C pa nastaviti sa dinstanjem na laganoj vatri 10 min. U većoj količini kipuće posoljene vode skuvati špagete. Umaku dodati inćune, masline, kapare, iseckan paradajz i kuvati nepoklopljeno sledećih 5 min. Nakon toga dodati skuvanu testeninu i još kratko prokuvati. Posluživanje: špagete Sicilijana nakapati hladnim maslinovim uljem, posuti listićima bosiljka i poslužiti.




# ĆURETINA S POVRĆEM IZ VOKA

200 g špageta, 3 kašike vina, ½ kašičice đumbira u prahu, 1 kašičica začina C, 1 kašika sezamovog ulja, 3 kašike soja sosa, 150 g ukiseljenog bebi kukuruza, 100 g mahuna, 100 g crvene paprike, 100 g luka, 2 čena belog luka, 100 g šargarepe, 3 kašike ulja, 400 g ćurećih prsa, 1 kašika cvetnog meda.

Špagete skuvati i ocediti. Ćureća prsa narezati na rezance. Povrće očistiti, oprati i narezati na trakice. Mahune skuvati. Meso propeći u voku na zagrejanom ulju, izvaditi i staviti sa strane. Na istom ulju propeći povrće i izgnječeni beli luk. Kad je gotovo, vratiti meso, kuvane mahune i bebi kukuruz. Dodati začin C, soja sos, đumbir, sezamovo ulje, med, vino i kratko prokuvati. Posluživanje: u polovinu pripremljenog mesa i povrća umešati kuvane špagete, a zatim na njih rasporediti ostatak povrća i mesa pa toplo poslužiti.




# ZAPEČENI KROMPIR

800 g krompira, začin tvist za hrskave krompiriće, 250 ml pavlake za kuvanje, 2 dl kisele pavlake, 1 jaje, 2 kašičice pšeničnog oštrog brašna tip 400, 50 g mladog luka, 80 g narendanog sira Edamera, 4-5 kašika kukuruznih pahuljica, 50 g otopljenog putera.

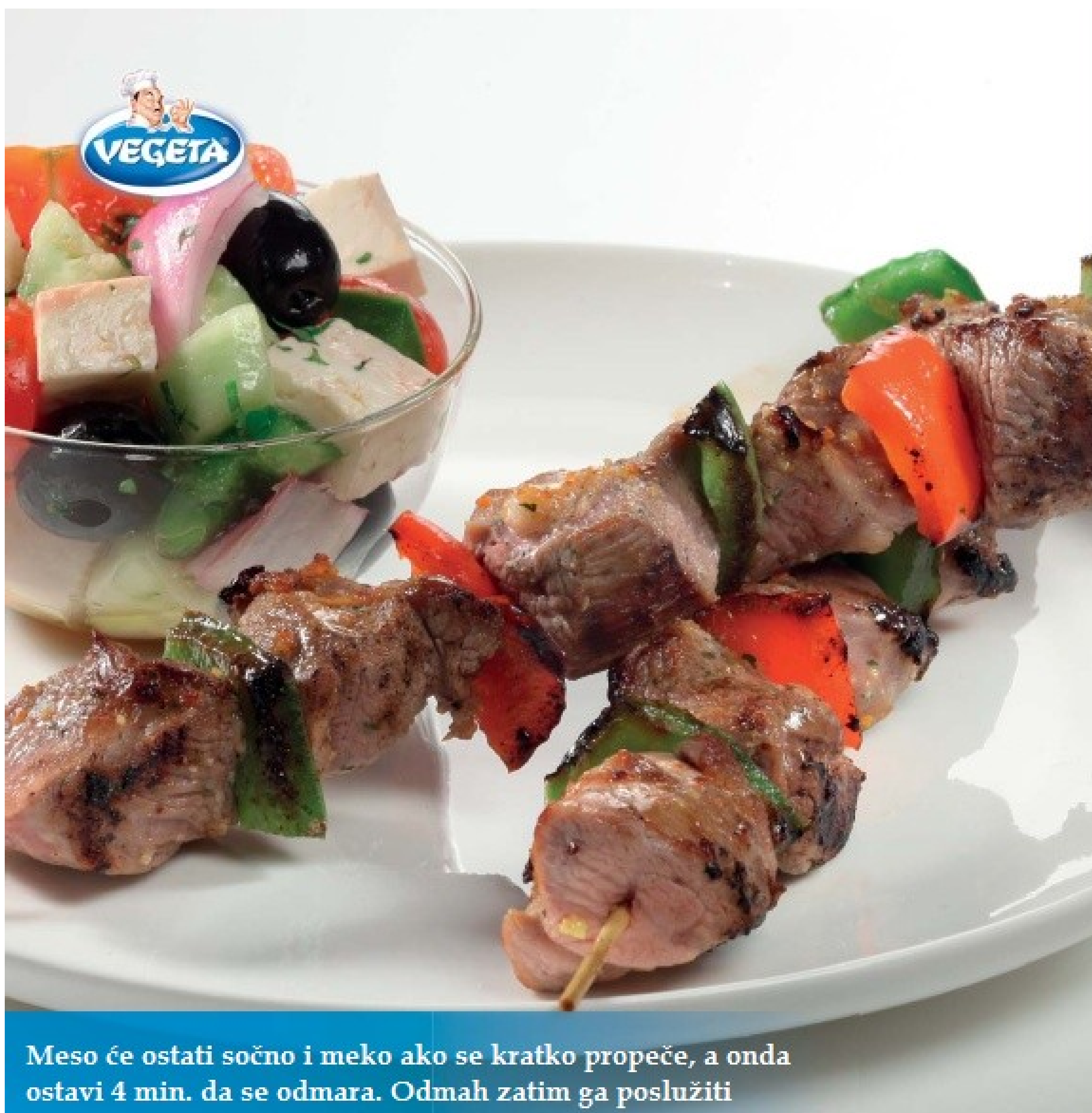
Krompir u ljusci kuvati 10-ak min., ohladiti ga, oljuštiti, narendati i začiniti začinom tvist za hrskave krompiriće. Varjačom lagano izmešati jaje, kiselu i slatku pavlaku. Dodati brašno, narendani sir, mladi luk narezan na kolutiće i pripremljeni krompir. Sve lagano izmešati i staviti u uljem namazanu vatrostalnu posudu. Kukuruzne pahuljice preliti otopljenim puterom, a zatim ih rasporediti po krompiru u vatrostalnoj posudi. Peći u rerni zagrejanoj na 180°C oko pola sata. Poslužiti kao samostalno jelo sa zelenom salatom.




# ZLATNA PILETINA

Oko 1 kg pilećih bataka i karabataka, 1 kašika začina C, 40 ml maslinovog ulja, 100 ml belog vina, 2 čena belog luka, 200 g čeri paradajza, 200 g glpečurki, 100 g zelenih maslina, 50 ml slatke pavlake, 2 kašike sveže naseckanog vlašca, propržene kockice hleba za posluživanje.

Piletinu posuti začinom C pa je staviti u posudu za pečenje. Preliti preko piletine mešavinu maslinovog ulja, vina i naseckanog belog luka. Peći na 200°C oko 30 min., na pola pečenja okrenuti piletinu. Čeri paradajz, zelene masline i pečurke prerezane na pola položiti oko pilećih bataka, posoliti i pobiberiti. Peći još 20 min. ili dok povrće ne omekša i piletina ne dobije zlatnu boju. U posudu s piletinom uliti pavlaku i lagano izmešati. Na kratko vratiti u rernu, izvaditi i posuti naseckanim vlašcem. Poslužiti s propržnenim hlebom.




# JAGNJEĆI RAŽNJIĆI SA GRČKOM SALATOM

800 g jagnjetine od buta, 2 kašike svežeg origana (ili 1 kašičica suvog), sok od 1 limuna, 1 kašika začina C, so, biber, 1 dl belog vina, 150 ml ekstra devičanskog maslinovog ulja, 200 g sveže crvene paprike, 200 g sveže zelene paprike, štapići za ražnjiće. Grčka salata: 400 g paradajza, 200 g krastavaca, 100 g ljubičastog luka, 150 g feta sira, 60 g crnih maslina, 1 zelena paprika. Preliv za salatu: 5 kašika ekstra devičanskog maslinovog ulja, 2 kašike vinskog sirćeta, 1/2 kašičice origana.

Jagnjetinu narezati na veće kockice, staviti u posudu, dodati origano, limunov sok, ulje, vino i začin C. Sve promešati i staviti pokriveno providnom folijom u frižider da odstoji preko noći. Marinirano meso zajedno sa svežom paprikom narezanom na komade nanizati na drvene ražnjiće, ražnjiće malo posoliti i pobiberiti sa svih strana. Gotove ražnjiće peći na žaru ili tiganju za roštilj dok ne dobiju lepu zlatnu boju. Salata: paradajz i krastavac oprati, luk očistiti i sve narezati na kriške. Paprike oprati i narezati na trakice, a feta sir na kockice. Začiniti mešavinom maslinovog ulja i sirćeta, posuti origanom i sve dobro izmešati.




# OSLIĆ U BELOM SOSU

800 g fileta oslića, 100 g mladog luka, 100 g korena peršuna, 200 g šargarepe, 3 dl mleka, 3 kašike ulja, 50 ml kisele pavlake, 1 kašika narezanog kopra, 1 list lovora, 1 kg mladog krompira (u ljusci), 30 g putera, 1 kašika začina C.

Ribu narezati na veće komade, mladi luk naseckati na kolutiće, šargarepu i koren peršuna na rezance. Povrće lagano propeći na ulju, dodati narezanu ribu i posuti začinom C. Preliti vrućim mlekom, dodati lovorov list i kuvati poklopljeno na laganoj vatri 10 min. Dodati pavlaku, naseckani kopar i još kratko prokuvati. Ribu poslužiti s umakom i kuvanim krompirom u ljusci.




# PUNJENE LIGNJE

700 g srednjih očišćenih lignji s kracima, 8 kašika ekstra devičanskog maslinovog ulja, 120 g luka, 3 čena belog luka, 120 g pirinča, 150 ml belog vina, 1 kašika začina C, 1 kašika naseckanog peršuna, 1 kg krompira, 100 g luka, so, biber, 1 grančica ruzmarina.

Lignje oprati i osušiti, a krake naseckati. Na 4 kašike ulja propeći naseckani luk do zlatne boje, dodati izgnječeni beli luk i narezane krake. Kratko propeći, dodati oceđeni pirinač. Dinstati oko 10 min. uz podlivanje sa 1 dl vina i vodom, da pirinač bude napola kuvan. Pred kraj umešati začin C i peršun. Krompir narezati na kriške, staviti u veću vatrostalnu posudu, dodati luk narezan na četvrtine, so, biber, ruzmarin, pouljiti ostatkom ulja, promešati i staviti da se peče na 220°C oko 15 min. Za to vreme filom napuniti lignje i zatvoriti ih pomoću čačkalica. Preko krompira složiti lignje, podliti ostatkom vina i sve zajedno peći 20 min. Poslužiti toplo uz zelenu salatu.